# Cucina tradizionale

Quaderni della nonna

# Pane, focaccia e pizza

## 60 ricette dolci e salate

Calzone prosciutto e mozzarella

Tariffa R.O.C. - Poste Italiane Spa - Sped. in Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n° 46) art. 1, comma 1, S/NA

# Sommario ottobre

## Pane, focaccia e pizza dolci & salati

## Ricette dolci

# Sommario ottobre

## Pane, focaccia e pizza dolci & salati

### Ricette salate

### Tutto sul pane



### Pizza

# Ricette dolci

Il sapore dolce del pane
trova in queste ricette il gusto
di un tempo perduto quando tutto veniva usato
e il pane del giorno prima
diventava il dolce più buono del giorno dopo

# Bagels al sesamo

**Ingredienti per 8 persone** 540g di farina, 300ml di acqua, 1 uovo, 30ml di miele, 15g di zucchero, 5g di lievito di birra, 20ml di latte, sale q.b., semi di sesamo q.b.

**Sciogliete il lievito di birra** in poca acqua tiepida. Scaldate il miele e unitelo. Versate la farina in una ciotola, aggiungete il sale e impastate unendo poco per volta il composto di acqua e lievito.
**Create una palla con l'impasto** e fatela lievitare coperta da un canovaccio per circa un'ora.
**Suddividete in circa otto parti** e, con l'aiuto delle dita, create otto palline con un foro al centro. Fate lievitare i bagels per altri 40 minuti circa.
**Riempite una pentola di grandi dimensioni con dell'acqua,** portatela a ebollizione e unite lo zucchero. Fate cuocere uno o due bagels per volta per circa un minuto per lato. Estraeteli e fateli intiepidire su un canovaccio.
Rivestite una teglia con carta da forno e posizionate i bagels al di sopra. Sbattete un uovo, unite il latte, spennellate il composto sulla superficie di ciascun panino e cospargetelo di semi di sesamo.
**Cuocete in forno preriscaldato a 180°C** per circa 25 minuti e fate intiepidire prima di servire.

# Pan brioche

**Ingredienti per 6 persone** 500g di farina "0", 80g di burro, 25g di lievito di birra, 200ml di latte, 2 uova, 1 cucchiaino di zucchero, 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva, 1 cucchiaino e ½ di sale

Scaldate il latte in un tegamino, appena sarà tiepido, versatelo in una ciotola; scioglietevi il lievito e incorporatevi la farina setacciata.
Amalgamate gli ingredienti, unite lo zucchero, il sale, il burro ammorbidito tagliato a tocchetti e le uova.
Lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo, formate un panetto, ungete la superficie con poco olio e lasciate lievitare, coperto con un canovaccio, per 20 minuti.
Trascorso questo tempo, lavorate ancora brevemente l'impasto per togliere l'aria, formate delle spighe o delle treccine e trasferite su una teglia rivestita di carta da forno.
Lasciate lievitare per altri 30 minuti coprendo con il canovaccio.
Cuocete in forno a 180°C per 50 minuti, sfornate e fate raffreddare.
Potete dare a questo pane una forma a cassetta cuocendolo in uno stampo rettangolare, imburrato e infarinato.
Servite a fette accompagnato da salumi.

# Pane di farro ai fichi

**Ingredienti per 4 persone** 500g di farina "00", 500g di farina di farro, 20g di lievito di birra fresco, 600ml di acqua + un litro, 12 fichi secchi, cannella in polvere q.b., 5 cucchiai di zucchero di canna, sale, ricotta fresca vaccina

**Sciogliete il lievito in un litro d'acqua** tiepida e impastate con 100 g di farina "00".

**Formate una palla e fate lievitare per 1 ora** coperto dal resto delle due farine mescolate. Rovesciate la farina su una spianatoia, sistemate al centro il panetto e salate.

**Scaldate 600 ml d'acqua e lavorate il panetto** per 10 minuti incorporando farina e acqua tiepida. Coprite l'impasto con un canovaccio e lasciate riposare per 1 ora, finchè avrà raddoppiato il suo volume.

**Con un mattarello stendetela** su un foglio di carta da forno, aprite i fichi e sistemateli sulla pasta, spolverizzate di zucchero, aggiungete la cannella e arrotolatela.

**Trasferite il rotolo su una teglia da forno,** spennellate con acqua, fate lievitare 30 minuti e cuocete a 220°C per 1 ora. Servite accompagnato da ricotta.

# Pane alle castagne

**Ingredienti per 4 persone** 600g di farina "0", 140g di farina di castagne, 70g di farina di mandorle, 50g di castagne secche, 50g di lievito di birra fresco, 420 ml d'acqua, 25g di sale

**Sciogliete il lievito** in un litro d'acqua a 25°C, unite un cucchiaio di farina e lasciate riposare per 20 minuti. Mescolate le tre farine e le castagne secche tritate finemente, unite il lievito sciolto e 30ml d'acqua e iniziate a impastare.

**Aggiungete il sale sciolto in 15ml d'acqua** tiepida e continuate a impastare, aggiungendo a filo l'acqua rimasta. Quando la pasta risulterà liscia e omogenea e non si attaccherà alle dita, mettetela in una ciotola infarinata e incidete la superficie con un taglio a croce.

**Coprite il recipiente** con un telo umido e lasciate lievitare in luogo caldo per 2 ore, finchè l'impasto sarà raddoppiato di volume. Lavoratelo e dividetelo in due pezzi, riempite due stampi a ciambella, coprite con un telo e lasciate lievitare per 30 minuti.

**Cuocete in forno a 180°C** per 40 minuti. Sformate il pane e lasciate raffreddare.

# Pane alla cannella

**Ingredienti per 4 persone** 450g di farina, 1 cubetto di lievito di birra, 225ml di latte, 60g di zucchero, 60g di burro, 10g di sale fino. **Per il ripieno:** 10g di cannella in polvere, 65g di zucchero, 2 cucchiai di miele

In una ciotola, mescolate la farina con il lievito sbriciolato e il latte. Unite poi il burro fuso, lasciato intiepidire a temperatura ambiente, il sale e lo zucchero.
Impastate bene e lasciate lievitare per un paio d'ore, in un luogo asciutto, coperto con un canovaccio di cotone.
Stendete l'impasto dandogli una forma rettangolare e cospargetelo con lo zucchero mescolato alla cannella.
Arrotolate quindi il pane, cercando di inglobare la cannella e lo zucchero, aiutandovi con la carta da forno e trasferitelo in uno stampo da plum-cake.
Cuocete a 190°C, in forno statico, per circa 35 minuti. Potete sostituire lo zucchero e la cannella della farcitura, con 2 cucchiai di miele e un pizzico di anice stellato.

# girelle di pane ai pistacchi e mandorle

**Ingredienti per 4 persone. Per il lievitino:** 150g di farina di forza (manitoba), 90g di acqua, 30g di lievito di birra **Per l'impasto:** 350g di farina di forza, 50g di acqua, 100g di burro ammorbidito, 30g di zucchero, 10g di sale, 2 uova **Per decorare:** mandorle e pistacchi salati e sgusciati q.b.

In una ciotola impastate gli ingredienti del lievitino e lasciate riposare 40 min. Su una spianatoia impastate il resto degli ingredienti, mettete il lievitino sulla spianatoia, tiratelo con le mani e mettete al centro l'altro impasto. Lavorate insieme finchè saranno amalgamati.

Coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 30 min. Spianate la pasta schiacciandola con le mani, tiratela con il mattarello fino a 2 cm di spessore e avvolgetela su se stessa formando un rotolo. Tagliate il rotolo preparato a fette alte circa un dito e disponetele leggermente distanziate su una placca rivestita con carta da forno bagnata e strizzata. Spennellate con il tuorlo leggermente sbattuto e disponetevi le mandorle e i pistacchi separatamente. Cuocete in forno a 170°C per 35 min.

# Pane dolce con arancia e canditi

**Ingredienti per 4 persone** 250g di farina, 250g di zucchero, 6 uova medie, 1 cucchiaio di rum, 50g di canditi misti, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale

Montate le uova con le fruste insieme a 125g di zucchero; in una ciotola, montate il burro con il rimanente zucchero.
Unite le uova montate e la farina setacciata al composto di burro e zucchero continuando a mescolare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
Aggiungete quindi il rum, la frutta candita e l'arancia fresca tagliata a cubetti, precedentemente infarinata per evitare che affondi durante la cottura in forno. Quindi aggiungete la vanillina, il lievito e mescolate.
Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake e versate il composto facendo attenzione che l'impasto non superi i 2/3 della forma del plumcake. Livellate con una spatola e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa un'ora.

# Panini al cioccolato

**Ingredienti per 6 persone.** 700g di farina di grano tenero, 150g di cioccolato fondente, 35g di zucchero semolato, 25g di lievito di birra, 200ml di latte, 10 ml d'olio extravergine d'oliva, 100ml d'acqua, scorza grattugiata di 1 limone

In una ciotola sciogliete il lievito in 20ml d'acqua tiepida, aggiungete un cucchiaino di zucchero e stemperatelo con una forchetta. Su un piano di lavoro spezzettate grossolanamente il cioccolato fondente con un pestello.

Su una spianatoia mettete la farina a fontana, aggiungete il lievito ottenuto, il latte tiepido a filo, l'acqua rimasta e impastate fino a ottenere un composto compatto e liscio.

Aggiungete il cioccolato e lavorate con un cucchiaio di legno. Formate una palla, ungetela leggermente, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per un'ora. Impastate nuovamente per qualche minuto e lasciate riposare per altri 45 minuti.

Suddividete l'impasto in pezzetti e formate dei panini tondi, disponeteli in una teglia ricoperta di carta da forno, distanziandoli accuratamente e cuocete in forno a 200°C per 30 minuti; sfornate e fate raffreddare completamente prima di consumare.

Questi panini sono adatti sia come merenda che per la prima colazione.

# Pane ai fichi, uvetta, pere e mele

**Ingredienti per 4 persone** 600g di farina "0", 400g di farina integrale, 90ml di olio extravergine d'oliva, 80g di miele, 1 mela piccola, 1 pera piccola, 30g di uvetta, ½ Kg di fichi secchi, 40g di lievito di birra, 1 uovo, ½ bicchiere di latte, 1 bicchiere di vino bianco secco, sale

Ammollate i fichi secchi e l'uvetta nel vino bianco, scolate, strizzate con le mani, ponete su un tagliere e riducete a pezzetti. Sbucciate la mela e la pera, eliminate il torsolo e riducetele a pezzetti.

In una ciotola setacciate le due farine, disponetele a fontana, ponete al centro il miele, il lievito sciolto in mezzo litro di acqua tiepida e il sale. Unite la frutta tagliata e lavorate finchè la pasta risulterà morbida e formate una palla, incidete la croce.

Coprite con un canovaccio umido e con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo tiepido per 1 ora. Sulla spianatoia infarinata suddividete l'impasto in tre pezzi, date forma a ciabatta e praticate dei tagli di traverso sulla superficie.

Spennellate con l'uovo sbattuto con il latte e un pizzico di sale; coprite con il canovaccio e fate lievitare per altri 30 minuti. Ponete su una placca unta d'olio e cuocete in forno a 180°C per 18-20 minuti. Togliete dal forno e fate raffreddare su una griglia d'acciaio.

# Palline di pane fritte

**Ingredienti per 4 persone** 100g di pane raffermo, 100ml di latte, 100g di farina, 70g di zucchero, 30g di burro, 1 uovo, 30g di cacao amaro, ½ cucchiaino di lievito per dolci, cannella in polvere q.b. olio per friggere q.b., zucchero q.b. (per passare le frittelle)

Spezzettate il pane, versatelo in una ciotola e fatelo ammollare nel latte. Strizzatelo, versatelo nel mixer, unite la farina, il lievito, 60 g. di zucchero, l'uovo, il burro, il cacao amaro e frullate il composto fino a quando non diventa liscio e omogeneo.

Travasate il tutto in una ciotola, incorporate la scorza di un'arancia grattugiata e un pizzico di cannella, amalgamate e, prelevando poco impasto per volta, formate delle palline con i palmi delle mani.

Versate l'olio in una padella capiente, scaldatelo e friggete le palline fino a quando non saranno uniformemente dorate.

Adagiate le frittelline su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso, rotolatele nello zucchero avanzato e servitele calde.

# Focaccia al burro

**Ingredienti per 4 persone** 300g di farina "00", 70g di zucchero semolato, 1 bicchiere di latte, 220g di burro, 15g di lievito di birra, farina e burro q.b. per lo stampo, sale

**Sbriciolate il lievito** in una ciotola, diluite con ½ bicchiere di latte intiepidito, aggiungete un cucchiaino di zucchero e due cucchiai di farina.
**Amalgamate e formate un panetto** molto morbido, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per 30 min.
**Impastate la farina con 50 g di zucchero,** 200 g di burro tagliato a pezzetti e ammorbidito a temperatura ambiente, un pizzico di sale e mezzo bicchiere di latte intiepidito, aggiunto a filo e poco alla volta.
**Appena gli ingredienti saranno amalgamati,** allargate la pasta sulla spianatoia infarinata e ponetevi al centro il panetto lievitato, richiudetelo e continuate a impastare per 10 minuti, finché la pasta sarà liscia, elastica e morbida; lasciate lievitare ancora per 2 h.
**Sulla spianatoia dividete il composto** in tante palline della stessa misura, appiattitele leggermente e ponetele in una teglia imburrata e infarinata.
**Spennellate con burro fuso,** cospargete con lo zucchero e cuocete a 210°C per circa 30 minuti.

# Budino di pane e mele

**Ingredienti per 4 persone** 100g di uvetta, 2 uova, 100g di zucchero semolato, 1 scorza di limone grattugiata, ½ cucchiaino di sale, 3dl di latte, 8-10 panini raffermi tagliati a fette sottili, 800g di mele pulite e tagliate a fette

Ammorbidite l'uvetta in acqua calda. Mettete le uova in una ciotola, unite lo zucchero, la scorza di limone e il sale. Lavorate con una frusta fino a quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, aggiungete il latte e continuate a mescolare.

Disponete uno strato di pane sul fondo della pirofila imburrata. Versatevi sopra un poco del composto di uova e latte, coprite con uno strato di mele, cospargete con un po' di uvetta e mandorle e da ultimo con fiocchetti di burro.

Coprite con un altro strato di pane e continuate allo stesso modo fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con il composto di uova e latte. Cospargete la superficie con fiocchi di burro.

Cuocete il budino in forno a 180°C per 35 minuti o fino a doratura. Lasciatelo raffreddare per 5 minuti prima di sformarlo sul piatto. Servite subito mentre è ancora caldo.

# Pane dolce ai frutti di bosco

**Ingredienti per 4 persone** 100g di burro, 140g di zucchero semolato, 3 uova intere, 250g di farina 00, ½ cucchiaino di bicarbonato, ½ cucchiaino di lievito per dolci, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1 vasetto di yogurt bianco magro o ai frutti di bosco, 360g di frutti di bosco misti

**Sbattete con le fruste elettriche il burro** ammorbidito per 1 minuto circa. Aggiungete lo zucchero e continuate a lavorare con le fruste per altri 2 minuti.
**Aggiungete, una alla volta, le uova** continuando a lavorare l'impasto. A parte mischiate la farina, il lievito, il bicarbonato, il sale e la cannella.
**Cominciate ad unire** al composto di burro, zucchero e uova le polveri, alternandole allo yogurt, sempre lavorando il tutto con le fruste.
**Tagliate a cubetti i frutti di bosco** e infarinateli leggermente per non farli affondare nell'impasto, quindi uniteli al composto. Trasferite in uno stampo da plumcake e ponete a 180°C in forno già caldo per almeno 60 minuti.
**Fate raffreddare**, sformate e servite.

# Pandolce genovese

**Ingredienti per 6 persone.** 500g di farina, 125g di zucchero, 125g di burro, 500g di pasta di pane lievitata, 25g di pinoli, 25g di pistacchi, 25g di uvetta, 2g di zucca candita, 1 cucchiaio di semi di finocchio, 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio, ½ bicchiere di Marsala, sale, burro e farina q.b. per la teglia

**Setacciate sulla spianatoia metà della farina,** unite la pasta di pane e un pizzico di sale e impastate, aggiungendo qualche cucchiaio di acqua tiepida. Coprite l'impasto con un telo di cotone e lasciatelo riposare in un luogo caldo per circa 5 o 6 ore.

**Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida** e scolatela; sbollentate i pistacchi in acqua salata, pelateli e tritateli; pestate i semi di finocchio; tagliate a dadini la zucca candita.

**Setacciate sulla spianatoia la farina** rimasta con un pizzico di sale e formate la fontana, dove verserete il Marsala, il burro fuso e tiepido, l'acqua di fior d'arancio e lo zucchero e amalgamate.

**Unite il panetto di pasta lievitato** e impastate, aggiungete i semi di finocchio, i pinoli, i pistacchi, l'uvetta, la zucca candita e amalgamate.

**Disponete la pasta su una placca** da forno imburrata e infarinata, cingetela con un cerchio metallico di uno stampo a cerniera, coprite la pasta e lasciatela lievitare per 12 ore in un luogo tiepido.

**Incidete la superficie a croce** e mettete la placca in forno preriscaldato a 180°C, lasciando cuocere circa 1 ora.

A cottura ultimata eliminate il cerchio metallico e lasciate raffreddare completamente il pandolce.

# Crostata di pane con lamponi e amaretti

**Ingredienti per 6 persone** 250g di pasta da pane, 250ml di crema pasticcera pronta, 150g di amaretti, 250g di lamponi freschi, zucchero q.b., burro per lo stampo

**Riducete in polvere gli amaretti** utilizzando il mixer.
**Tirate la pasta da pane** in una sfoglia sottile e foderate uno stampo a fiore del diametro di 20 cm precedentemente imburrato.
**Distribuite sul fondo metà degli amaretti** in polvere e coprite con la crema.
**Disponete sopra i lamponi** precedentemente lavati e asciugati con un canovaccio di cotone e cospargete con gli amaretti rimasti e lo zucchero.
**Fate cuocere in forno** già caldo a 200°C per 20 minuti circa.
**Spolverizzate la torta** con un cucchiaio di zucchero negli ultimi 10 minuti di cottura.

# Pane dolce alla zucca

**Ingredienti per 4 persone** 400g di farina 0, 50ml di acqua tiepida, 1 bustina di lievito secco attivo + 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di cannella e di zenzero in polvere, ½ cucchiaino di chiodi di garofano macinati, 1 cucchiaino di sale fino, 3 cucchiai di olio di semi di girasole, 50ml di latte tiepido, 200g di purea di zucca, 175g di zucchero di canna

Sciogliete il lievito con lo zucchero in acqua tiepida e lasciatelo riposare per almeno 10 minuti, finchè non diventerà schiumoso. In una terrina capiente incorporate la farina con le spezie e il sale.

In una ciotola a parte mescolate l'olio di semi, il latte tiepido, la purea di zucca e lo zucchero di canna. Aggiungete la farina, il lievito e lavorate l'impasto, prima con un cucchiaio di legno poi a mano su una superficie infarinata, fino ad ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla e trasferitela in una ciotola unta, girandola bene per ungere tutto l'impasto. Coprite e fate lievitare in un luogo caldo fino a che non raddoppierà di volume.
Riprendete il composto, lavoratelo per un paio di minuti su una superficie infarinata, date la forma di un filoncino e trasferitelo in uno stampo da plumcake foderato di carta forno.
Coprite e fate lievitare per 90 minuti: deve raddoppiare di volume. Spennellate la superficie del dolce con poco latte e infornate a 180°C per 40 minuti. Lasciate raffreddare nello stampo prima di sformare e servire.

# Torta di pane raffermo

**Ingredienti per 4 persone.** 100g di farina "00", 200g di pane raffermo, 125g di uva sultanina, 100g di zucchero semolato, 30g di pinoli, ½ l di latte, 1 pizzico di cannella, ½ bicchierino di rum, 4 uova per decorare, zucchero a velo q.b.

In una ciotola capiente mettete a bagno il pane raffermo e l'uva sultanina nel latte, finchè si sarà completamente assorbito.
Aggiungete la farina setacciata, le uova sgusciate, lo zucchero, la cannella, i pinoli e il rum e lavorate prima con il cucchiaio di legno, poi con le mani fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.
Imburrate e infarinate leggermente uno stampo tondo, ponete l'impasto e livellate con il dorso di un cucchiaio.
Cuocete in forno a 180°C per 45 min. Togliete dal forno, lasciate riposare 15 minuti, sformatelo e fate raffreddare completamente su una gratella.

# Pane dolce speziato

**Ingredienti per 4 persone** 500g di farina, 100 g di zucchero, 50g di burro, 3 uova + 1 albume, vino bianco q.b., rum q.b., cannella q.b., noce moscata q.b., 50g di zucchero a velo, 1 bustina di lievito in polvere, Olio d'oliva q.b., Pangrattato q.b., Pepe bianco q.b., Sale q.b.

**Su una spianatoia disponete la farina** a fontana, unite le uova, il vino, il rum, il burro ammorbidito, lo zucchero, un pizzico di sale, le altre spezie e il lievito.

**Impastate fino a ottenere un composto morbido** e omogeneo. Coprite con un panno e lasciate riposare per circa 30 minuti.

**Oliate abbondantemente uno stampo** e cospargetelo con pangrattato. In alternativa potete usare burro e farina.

**Versate l'impasto nella teglia.** Fate attenzione a non riempirla per più della metà, poichè si gonfierà molto durante la cottura. A parte, sbattete l'albume con lo zucchero a velo e spennellate la superficie superiore del dolce.

**Cuocete in forno preriscaldato a 200°C** per circa 40 minuti. Estraete e lasciate raffreddare prima di servire.

# Ricette salate

Ideali come pasto, stuzzichini o antipasti.
non esiste palato in grado di resistergli.
Buone, gustose e, con un pizzico di fantasia,
veramente uniche

# Brezel

**Ingredienti per 10 pezzi** 500g di farina "0", 1 pacchetto di lievito di birra liofilizzato, 1 pizzico di zucchero semolato, 250ml latte tiepido, 50g di burro morbido, 2 cucchiaini di sale. **Per sbollentare:** 3 cucchiai di bicarbonato, 1,5l d'acqua, sale grosso

Mescolate la farina con lo zucchero e il lievito liofilizzato, unite il latte tiepido, il burro, il sale e impastate bene.

Mettete a lievitare al caldo per circa 45 minuti. Lavorate ancora qualche minuto

e formate un rotolo di circa 20 cm di lunghezza, ricavate 10 pezzi e formate altrettanti filoncini e date la forma tipica a nodo del brezel.

In una pentola fate bollire vivacemente 1,5 l d'acqua con 2 cucchiai di bicarbonato, con una schiumarola fate sbollentare i brezel, facendoli restare bene in ammollo, uno alla volta per 20 secondi, togliete e fate sgocciolare bene su un canovaccio pulito.

Metteteli poi su una teglia rivestita di carta forno, cospargete di sale grosso e infornate a 180°C per circa 30 minuti, controllando che non diventino troppo scuri. Servite tiepidi.

# I grissini

**Ingredienti per 4 persone** 500g di farina, 100 ml di olio extravergine d'oliva, 20g di lievito, Sale q.b., acqua q.b.

**Sciogliete il lievito in poca acqua** tiepida. Versate in una ciotola capiente la farina, l'olio e un pizzico di sale.
**Incorporate il lievito e lavorate** tutti gli ingredienti fino a quando l'impasto non si stacca dalle mani.
**Dividete l'impasto** in due parti e, dopo averle infarinate, create due filoni.
**Copriteli con della pellicola** trasparente o con un canovaccio e fateli riposare per circa un'ora.
**Tagliate i due filoni a fette** spesse circa 1 cm. da cui ricaverete la tipica forma dei grissini.
**Adagiate i grissini su una teglia** e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per circa 20 – 25 minuti.
**L'aspetto dovrà risultare** croccante e dorato. Fateli raffreddare prima di servirli.

# Pane di patate

**Ingredienti per 4 persone** 250g di farina di grano tenero tipo "00", 120g di patate a pasta bianca, 1⁄4l di acqua tiepida, 15g di lievito di birra, sale fino.

**Lavate bene la patata** e cuocetela in abbondante acqua bollente per circa 15 minuti.
**Pelatela e passatela nello schiacciapatate,** direttamente sul piano di lavoro. Versate la farina sopra la patata schiacciata e formate la classica fontana per impastare.
**Sciogliete il lievito di birra** nell'acqua tiepida e versatelo nella fontana, con un pizzico di sale; impastate bene il tutto con le mani, con forza, fino a realizzare un impasto morbido.
**Dividetelo in 4 parti uguali.** Formate 4 piccole palline e mettetele su un tagliere di legno leggermente infarinato, poi, con un coltello molto affilato, incidete una croce sulla superficie di ogni pallina.
**Coprite con un panno asciutto** e lasciate riposare per almeno 2 ore, a temperatura ambiente. Riprendete le palline lievitate, schiacciale leggermente per far uscire l'aria, rimodellate i quattro panetti a "fagottino" e sistemateli sulla teglia da forno.
**Riprendete il coltellino affilato e fate nuove incisioni,** a piacere, per decorare la superficie di ogni panetto. Cuocete nel forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti, fino alla doratura della crosta, in superficie. Fate raffreddare.

# Ciabatta

**Ingredienti per 4 persone** 320g di farina integrale di grano tenero, 18cl di acqua tiepida, 15g di lievito di birra, 1 pizzico di sale

**Stemperate bene il lievito** di birra nell'acqua tiepida. Ora disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, aggiungete il composto di acqua e lievito, e un pizzico di sale fino.
**Lavorate bene il tutto** con le mani, fino a ottenere un impasto dalla consistenza morbida.
**Mettete l'impasto ottenuto** su un tagliere di legno leggermente infarinato, copritelo con un panno asciutto e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno un'ora.
**Riprendete l'impasto lievitato,** dividetelo in due parti uguali, formate due filoncini lunghi circa 25 cm e lasciateli riposare ancora, ben coperti da un panno umido, per almeno 3 ore.
**Trascorso il tempo,** riprendete i due filoni, deponeteli sul piano di lavoro infarinato, schiacciateli leggermente con le mani, girateli, poi schiacciateli ancora, per dare la classica forma della ciabatta.
**Disponeteli su una teglia,** metteteli a cuocere nel forno caldo a 220°C per 40 minuti circa.

# Baguette

**Ingredienti per 4 persone** 320g di farina di grano tenero tipo "00", 18cl di acqua tiepida, 15g lievito di birra, 1cl di olio extravergine di oliva, 1 pizzico di sale

Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida, poi versate il composto ottenuto nella farina, disposta a fontana sul piano di lavoro.

Aggiungete il sale e l'olio, quindi cominciate a lavorare fortemente con le mani per ottenere un impasto liscio e omogeneo, lasciatelo poi riposare per almeno un'ora sotto un panno umido.

Riprendete l'impasto, schiacciatelo bene con le mani per fare uscire l'aria; poi, dividetelo in due parti uguali: modellate così due lunghi bastoni, sul piano di lavoro infarinato.

Con molta cura trasferite i due filoni su una teglia da forno. Prendete un coltellino ben affilato e incideteli con tanti tagli diagonali, su tutta la lunghezza dei pani.

Mettete in forno già caldo a 220°C per 10 minuti; poi abbassate la temperatura a 180°C e continuate la cottura per altri 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.

# Pane con zucchine

**Ingredienti per 4 persone** 350g di farina di manitoba, 10cl di acqua tiepida, 8cl di latte tiepido, 150g di zucchine, 150g di pancetta affumicata a dadini, 1cl di olio extravergine di oliva, 1 pizzico di sale fino, 15g di lievito di birra

*Lavate bene, spuntate le zucchine e riducetele a julienne* con la grattugia o il robot da cucina. Mescolate il latte insieme con l'acqua tiepida, sciogliete bene il lievito di birra e versate il composto ricavato nella farina, già disposta a fontana sul piano di lavoro.

*Unite agli ingredienti della fontana* le zucchine grattugiate e la pancetta tagliata a dadini.

*Lavorate fortemente il tutto* con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, lasciatelo riposare per un'ora circa, coperto da un panno.

*Riprendete l'impasto e dividetelo* in 8 parti uguali. Create delle forme a tuo piacimento poi disponete tutto sulla teglia da forno.

*Con una forbice da cucina praticate alcune incisioni* diagonali su ciascun panetto; lasciateli riposare ancora per 30 minuti.

*Cuocete a 200°C* per 40 minuti circa, nel forno caldo.

# Coppia ferrarese

**Ingredienti per 1 kg di pane** 1 kg di farina di grano tenero "00", 15g di lievito naturale, 15g di sale.

**Il pane denominato coppia ferrarese (prodotto Igp) presenta una bassa percentuale di umidità e la caratteristica forma "ritorta". La parte centrale del pane ferrarese ha una certa quantità di mollica, mentre il cornetto è asciutto e croccante.**

**Per preparare il lievito naturale impastate 100 g** di farina con acqua fresca q.b., 1 cucchiaino d'olio e 1 cucchiaino di miele.

**Fate riposare il lievito 48 ore** prima di utilizzarlo.

**Stemperate il lievito naturale** con poca acqua e unitelo all'acqua rimasta e alla farina setacciata, lavorate a lungo, meglio se con un'impastatrice.

**Ricavate dall'impasto dei grossi pani** quadrati, infarinateli e mettete a riposare 8-10 ore per la prima lievitatura.

**Amalgamate di nuovo l'impasto** fino a renderlo tenero, ricavate delle porzioni della grandezza di una mano con cui formerete dei lunghi cilindri attorcigliati e delle pagnottelle che, uniti ad arte, formeranno le classiche coppie.

**Lasciate riposare per altre 2 ore,** cuocete a 240°C per 30 minuti.

# Panini di segale alle noci

**Ingredienti per 4 persone** 500g di farina di segale, 350ml di acqua tiepida, 20 noci, 25g di lievito fresco, sale q.b., noci q.b.

Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida. Disponete la farina di segale a fontana e versate al centro un pizzico di sale e il lievito.
Impastate versando poca acqua per volta fino a ottenere un composto morbido ed elastico.
Lasciate riposare l'impasto per 5 minuti circa, lavoratelo ulteriormente per alcuni minuti e copritelo con uno strato di pellicola trasparente o con un canovaccio.
Fate lievitare per un'ora in un luogo tiepido e al riparo da correnti.
Tritate grossolanamente le noci, unitele alla pasta lievitata e lavoratela nuovamente.

Tenete da parte alcuni pezzetti di noci per decoro.
Formate dei panini della grandezza desiderata e posizionateli su una teglia rivestita con carta da forno.
Coprite con uno strato di pellicola o con un canovaccio e far riposare i panini al caldo per circa 30 minuti.
Cuocete i panini in forno preriscaldato a 180° C fino ad ottenere un colorito dorato e una consistenza croccante.

# Pane con farina di castagne

**Ingredienti per 4 persone** *120g di farina di castagne, 200g di farina di grano tenero tipo "00", 17cl di acqua tiepida, 15g di lievito di birra, 1 uovo, sale fino.*

*Versate la farina di castagne* sul piano di lavoro.
*Aggiungete la farina di grano* tenero e create la tradizionale fontana; sciogliete il lievito nell'acqua tiepida, poi versate il composto nella fontana e aggiungete il sale.
*Mescolate il tutto con le mani,* fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo; lasciatelo riposare per 2 ore in un luogo caldo, coperto da un panno, poi riprendetelo, dividetelo in 4 parti di peso uguale e, con le mani, create quattro panetti di forme diverse, a piacere e disponetele con cura su una teglia, dove riposeranno per altri 30 minuti.
*Separate il tuorlo dall'albume;* spennellate il rosso d'uovo sulla superficie dei panetti, poi metteteli in forno già caldo a 200°C, per 30 minuti.
*Togliete la teglia dal forno* e, con uno stecchino, verificate la cottura dei panini: se lo stecchino esce secco, la procedura è completata; se è umido, rimettete il tutto nel forno per qualche altro minuto.
*Terminata la cottura spostate i panini* su una griglia a temperatura ambiente.

# Girelle alla ricotta

**Ingredienti per 4 persone** 500g di farina, 150g di ricotta fresca, 200ml di acqua, 25g di burro, 12g di lievito di birra, sale q.b.

**Sciogliete il lievito nell'acqua** tiepida e tenetelo da parte. In una ciotola capiente o su una spianatoia infarinata amalgamate la farina, il burro ammorbidito a temperatura ambiente, 125 g di ricotta e un pizzico di sale. **Unite il lievito con l'acqua** e lavorate l'impasto fino a quando non diventa elastico e omogeneo. **Fate lievitare per circa un'ora** o fino a quando l'impasto non raddoppierà di volume. Infarinate una spianatoia e stendete la pasta creando un quadrato, arrotolatela e sigillate il bordo bagnandolo con poca acqua. **Tagliate il rotolo a fette spesse circa 1 cm.** Ricoprite una teglia con carta forno e posizionate al di sopra le girelle, copritele con un canovaccio e fatele lievitare per circa 30 minuti o fino a quando non raddoppiano di volume.

**Farcite la parte superiore** delle girelle con la ricotta avanzata e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.

# Ciambelle alle noci

**Ingredienti per 1 kg di ciambelle** 1kg di farina tipo "0", 10g di zucchero semolato, 200g di gherigli di noce, ½ litro di latte, 2 cubetti di lievito di birra, 10g d'olio extravergine di oliva, 20g di sale.

**Con un mixer a bassa velocità** tritate grossolanamente 1/3 delle noci e tenete da parte le altre intere.
**Setacciate la farina e versatela** a fontana su un piano di lavoro, al centro disponete il sale, lo zucchero e il latte, nel quale avrete precedentemente stemperato il lievito di birra con una forchetta. **Aggiungete l'olio e le noci tritate,** lavorate l'impasto per 15 minuti, finchè sarà liscio e omogeneo; formate una palla e ungetela leggermente d'olio di oliva.
**Mettetela a riposare in una ciotola** per 30 minuti coperta da un canovaccio, in un luogo tiepido. **Finita la lievitazione dividete la pasta** in filoncini, formate delle ciambelle e decorate la parte superiore con i gherigli di noce interi.
**Disponete le ciambelle su una teglia** ricoperta con carta da forno, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per altri 20 min.
**Eliminate la pellicola e cuocete** in forno a 200°C per 30 minuti. Sfornate e fate raffreddare prima di consumare.

# Pane azzimo

**Ingredienti per 4 persone** 340g di farina di grano tenero tipo "00", 17cl di acqua tiepida

*Disponete la farina a fontana* sul piano di lavoro.
*Versate l'acqua dentro la fontana,* poco alla volta.
*Lavorate fortemente con le mani* fino a ottenere un impasto liscio e dalla consistenza omogenea.
*Dividetelo in quattro parti uguali* e lavorate, così da creare altrettanti panetti dalla forma tondeggiante.
*Schiacciate bene con le dita* le "palline", per formare quattro dischetti di impasto.
*Disponete con cura i dischi* su una teglia e metteteli a cuocere in forno già caldo a 220° C, per 10 minuti circa.

# Pane alle erbe aromatiche

**Ingredienti per 4 persone** 600g di farina tipo "00", 36cl di acqua tiepida, 25g di lievito di birra, 5cl di olio extravergine di oliva, 23g di sale fino, 1 rametto di rosmarino fresco, 1 rametto di timo fresco, 1 rametto di maggiorana fresca, 2 foglie di salvia fresca, 1 rametto di origano fresco

**Prendete una ciotola capiente** e ponete la farina, 15g di sale e 2cl di olio extravergine di oliva.
**Sciogliete il lievito** in 33cl di acqua tiepida e versatelo nella ciotola.
**Lavorate energicamente** con le mani per 10 minuti, fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo.
**Tritate finemente gli aromi** sul tagliere. Aggiungete gli aromi tritati nella ciotola e continuate a impastare per amalgamare il tutto, coprite con un panno asciutto e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
**Riprendete l'impasto,** pesatelo e dividetelo in tre parti uguali, forma tre bastoni lunghi 30 cm e poneteli su una teglia antiaderente.
**Aiutandovi con una forbice,** tagliate i pani a forma di spiga, lasciateli riposare nella teglia scoperta per altri 30 minuti.
**Con l'acqua, l'olio e il sale** rimasti, preparate una salamoia, spennellate le spighe e bucherellatele con uno stecchino di legno.
**Cuocete in forno caldo a 220°C** per 20 minuti circa. Lasciatele raffreddare.

# Pane pecorino e parmigiano

**Ingredienti per 4 persone** 150g di farina "00", 1 bustina di lievito liofilizzato, 50g di parmigiano grattugiato, 50g di pecorino grattugiato, 50g di provolone, 2 uova, olio extravergine d'oliva, sale.

**Su una spianatoia** disponete la farina a fontana, unite il lievito, un pizzico di sale, un cucchiaio d'olio e metà del parmigiano grattugiato.
**Unite poco a poco 200 ml di acqua** tiepida e amalgamate. Aggiungete le uova precedentemente sbattute con una forchetta, il parmigiano rimasto, il pecorino grattugiato e il provolone.
**Lavorate il composto** finchè risulterà elastico ed omogeneo, formate una palla, incidetela a croce, ungetela d'olio e mettetela in una ciotola coperta con un canovaccio.
**Lasciate lievitare per un'ora** in luogo tiepido, finchè avrà raddoppiato il proprio volume. Rimettete l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo di nuovo per qualche minuto, stendete con un mattarello fino a 2 cm di spessore e ricavate dei rettangoli di 10 x 45 cm.
**Ripiegate i rettangoli di pasta** a metà e attorcigliateli su se stessi. Ponete su una teglia leggermente unta d'olio, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare nuovamente per circa un'ora.
**Cuocete in forno a 200°C** per 30 minuti, sfornate e servite caldi.

# Pane con fiocchi d'avena

**Ingredienti per 4 persone.** 150g di farina di grano tenero tipo "00", 80g di farina di segale, 60g di fiocchi d'avena, 17cl di acqua tiepida, 1cl di olio extravergine di oliva, 20g lievito di birra

**Disponete i due tipi di farina** sul piano di lavoro, uno sull'altro.
**Aggiungete ora i fiocchi d'avena,** poi create la classica fontana.
**Versate l'olio extravergine di oliva,** il sale e il lievito di birra, ben sciolto nell'acqua tiepida.
**Lavorate il tutto con le mani** fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo; poi lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
**A questo punto riprendete l'impasto** e dividetelo in due parti uguali, per formare due filoni lunghi circa 40 cm, poi spostateli su una teglia da forno grande.
**Con una forbice da cucina** ben affilata intagliate l'impasto del primo filone per ricavare una serie di maxi chicchi, come rappresentato. Con le mani "aprite" delicatamente i vari chicchi, rifinendoli bene senza rompere l'impasto.
**Con la stessa tecnica** create anche la seconda, poi cuocetele nel forno già caldo a 200°C, per 40 minuti circa.

# Pane nero ai cereali

**Ingredienti per 4 persone** 100g di biga, 50g di farina di segale, 50g di farina integrale, 50g di farina di farro, 50g di germe di grano, 50g di farina di grano saraceno, 150g di farina "0", 50g di lievito di birra, 1 uovo, 1 pizzico di zucchero, 2 cucchiai di latte, 20g di semi sesamo, 30g di fiocchi d'avena tritati grossolanamente, olio extravergine di oliva, sale

**In una ciotola ponete il latte** e scioglietevi il lievito e lo zucchero, unite 130ml d'acqua, il sale e mescolate con un cucchiaio di legno. **Aggiungete la biga, le farine e il germe di grano** e impastate bene, coprite con un canovaccio inumidito e con pellicola trasparente e fate riposare per 30 minuti. **Dopo il riposo ponete la pasta sulla spianatoia** leggermente infarinata, dividetela in tre parti, formate dei filoni lunghi circa 25cm, spennellate con l'uovo e distribuite i semi di sesamo e quelli d'avena tritati grossolanamente sulla superficie. **Praticate un taglio lungo tutta la superficie** con la punta di un coltello da cucina. Coprite con un canovaccio inumidito con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa un'ora, fino al raddoppio del volume. **Ponete su una teglia** leggermente unta d'olio e cuocete in forno a 210°C per 45-50 minuti. Spegnete il forno, aprite lo sportello e lasciate riposare il pane all'interno per 10 minuti. Togliete dal forno e fate raffreddare su una griglia.

# Polpette pane e patate

**Ingredienti per 4 persone** 120g di pane raffermo senza crosta, 150g di patate lesse, 40g di pecorino, 40g di parmigiano, 2 uova piccole, latte q.b., qualche foglia di prezzemolo, qualche foglia di salvia, qualche foglia di maggiorana, sale e pepe, olio di semi di arachide per friggere, pane grattugiato q.b.

Prendete il pane raffermo e tagliatelo a dadini: mescolatelo con le uova, le patate schiacciate, il pecorino e un goccio di latte quanto basta ad ottenere un composto omogeneo.
Aggiungete quindi il parmigiano grattugiato, il prezzemolo, la maggiorana e la salvia tritati finemente, sale e pepe e con le mani umide formate delle palline della grandezza di una noce.
Passatele nel pangrattato e friggete in abbondante olio di arachide a 180°C fino a quando dorate. Servite calde!

# Classico al prosciutto e mozzarella

**Ingredienti per 4 persone** 600g di pasta di pane, 280g di prosciutto cotto, 400g di mozzarella, 4 grossi pomodori perini, 8 olive nere, olio per ungere, farina per stendere, sale

Dividete la pasta in 4 porzioni uguali e, da ciascuna, ricavate 4 dischi sottili di almeno 20 cm di diametro, tirando la pasta con il matterello sulla spianatoia infarinata e con le mani per assottigliarla ulteriormente.

Infarinate di nuovo la spianatoia e adagiatevi sopra i 4 dischi. Tagliate il prosciutto a pezzettini e la mozzarella a dadini.

Scottate i pomodori per qualche minuto in acqua bollente, poi scolateli e spellateli. Metteteli sul tagliere, apriteli a metà per privarli dei semini e tagliate anche questi a pezzetti. Salateli un poco e insaporite con una presina di sale anche i dadini di mozzarella.

Disponete su metà di ogni disco i pezzetti di pomodoro, poi aggiungete 100 g di dadini di mozzarella e 70 g di quelli di prosciutto.

Dividete le olive snocciolate in 4 spicchietti e affondateli tra gli altri ingredienti. Irrorate con un filo di olio, poi ripiegate la pasta a mezzaluna e saldate i contorni premendo bene con i polpastrelli o addirittura sollevando un piccolo bordo che terrà ancora più chiuso il calzone.

Spennellate la pasta di olio, poi adagiate i calzoni sulla placca del forno unta di olio.

Mettete i calzoni nel forno già caldo a 230°C e fateli cuocere per circa 20 minuti, fino a quando il contorno si presenterà leggermente bruciacchiato. Toglieteli dal forno e serviteli subito ben caldi.

# Calzoni alla tarantina

**Ingredienti per 4 persone** 600g di pasta da pane preparata secondo la ricetta base, 200g di olive nere, 150g di pecorino fesco, 200g di polpa di pomodoro a pezzettoni, 4 acciughe sotto sale, 2 cucchiai di capperi, farina per stendere, 2 cucchiai di olio, sale

**Lavorate per qualche istante il panetto lievitato** sulla spianatoia infarinata, per sgonfiarlo, poi dividetelo in 4 parti uguali e da ciascuna di queste ricavate 4 dischi sottili di almeno 20 cm di diametro.

**Snocciolate le olive e dimezzatele.** Tagliate a scaglie il pecorino usando l'utensile pelapatate. Lavate le acciughe per dissalarle, poi spinatele e filettatele.

**Adagiate su metà di ogni disco** 50 g di polpa di pomodoro (prima ben sgocciolata su un setaccio) e salatela appena appena, quindi disponetevi sopra le lamelle di pecorino e le olive. Sopra alle olive mettete i filetti di acciuga spezzettati e qualche cappero.

**Ripiegate la pasta rimasta** libera sul ripieno e saldate bene i contorni premendoli con la punta delle dita.

**Ungete di olio la placca del forno** e trasportatevi sopra delicatamente i calzoni. Metteteli nel forno già scaldato a 220°C e cuoceteli per circa 25 minuti. Serviteli ben caldi appena tolti dal forno.

# Focaccia con capperi, olive e peperoni

**Ingredienti per 4 persone** 650g di farina tipo "00", 40cl di acqua tiepida, 25g di lievito di birra, 5cl di olio, extravergine di oliva, 20g di capperi sottaceto, 100g di olive nere snocciolate, 60g di peperoni rossi, 60g di peperoni verdi, sale q.b.

Sul tagliere riducete a fettine le olive nere snocciolate. Tagliate a strisce i peperoni rossi e verdi, poi riducete a cubetti piccoli e regolari.
Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, sciogliete il lievito in poca acqua e versatelo nella fontana.
Aggiungete 2cl di olio extravergine, 1 pizzico di sale, i peperoni a cubetti, quindi mescolate il tutto con le mani per 5 minuti.
Unite i capperi interi e le olive nell'impasto e riprendete a lavorare con forza, fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.
Lasciate riposare l'impasto sopra un tagliere leggermente infarinato e coperto da un panno asciutto per 30 minuti. Riprendete l'impasto lievitato e schiacciatelo con le mani su un piano di lavoro leggermente infarinato.
Ponetelo nella teglia, modellatelo per pareggiare i bordi e livellate bene la superficie, poi coprite con un panno asciutto e lasciate riposare ancora a temperatura ambiente per 30 minuti.
Riprendete la focaccia e deformate la superficie schiacciandola con la punta delle dita, versate in una ciotolina l'acqua, il sale e l'olio rimasti, mescolate per fare una salamoia e spennellate la superficie della focaccia. Cuocete in forno già caldo, a 230°C, per 20 minuti, sfornate e servitela tagliata a cubetti.

# Focaccia alle erbe

**Ingredienti per 6 persone** 400g di pasta di pane, 80g di ricotta, 200g di biete, 100g di borragine, 30g di ortiche, 2 uova e 1 tuorlo, 1 spicchio d'aglio, 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, 40g di parmigiano grattugiato, 20g di uvetta, 20g di pinoli, sale e pepe

**Fate rinvenire per 20 minuti l'uvetta** in acqua tiepida, lavate e pulite le biete e la borragine, utilizzate i germogli di ortica e lavateli.
**Lessate tutte le erbe per 5 minuti** in poca acqua salata, strizzatele e tritatele sommariamente, quindi fatele saltare in padella per qualche minuto con l'aglio e 2 cucchiai d'olio.
**Scolate e versate in una ciotola,** unite l'uvetta strizzata, i pinoli, le uova e il tuorlo, la ricotta, il parmigiano, sale e pepe.
**Amalgamate gli ingredienti** mescolando delicatamente e lasciate riposare, stendete la pasta da pane e dividetela in 2 parti.
**Con la prima foderate una teglia** unta con 1 cucchiaio d'olio e riempite con il composto preparato.
**Chiudete con l'altra pasta,** bagnate con l'olio rimasto e fate cuocere la focaccia per 40 minuti a 180°C.
Servitela tiepida.

# Focaccia alle olive

**Ingredienti per 4 persone** 500g di pasta lievitata preparata secondo la ricetta base, (o già pronta), 100g di olive verdi snocciolate, un rametto di rosmarino, 6 cucchiai di olio, farina per stendere, sale grosso

**Accendete il forno a 200°C.**
Infarinate leggermente la spianatoia e adagiatevi sopra il panetto lievitato: sgonfiatelo lavorandolo con le mani per qualche istante, poi appiattitelo e colatevi sopra 2 cucchiai di olio.
**Ripiegate verso il centro i lembi di pasta** per chiudere l'olio all'interno e lavorate di nuovo per ben incorporarlo.
Lasciate riposare la pasta per una decina di minuti. Intanto tritate le olive e staccate gli aghi di rosmarino dal rametto, tritando anche questi.
**Schiacciate con le mani il panetto di pasta,** in modo da allargarlo in un disco spesso e spargetevi sopra il trito di olive e poi quello di rosmarino.
**Ripiegate di nuovo verso il centro** i lembi di pasta, per rinchiudere il trito e impastate ancora energicamente, fino a che gli ingredienti aggiunti risulteranno ben assorbiti dalla pasta.
**Ungete di olio una teglia rettangolare** e adagiatevi la pasta, quindi fatela riposare per altri 30 minuti. Poco prima di mettere la focaccia in forno mescolate l'olio rimasto con una uguale dose di acqua e sbattete il miscuglio per emulsionarlo.
**Con la punta delle dita** praticate tante fossette equidistanti sulla superficie della focaccia e in queste piccole cavità colate un po' dell'emulsione preparata, poi alla fine spennellate di emulsione tutta la pasta.
**Spargetevi sopra dei granelli di sale grosso** e mettetela nel forno ormai caldo cuocendola per 30 minuti.

# Focaccia agli scalogni

**Ingredienti per 4 persone** 500g di pasta lievitata preparata secondo la ricetta base (o già pronta), 500g di scalogni, 3 filetti di acciuga sott'olio, 30g di capperi, un ciuffetto di prezzemolo, 6 cucchiai di olio, farina per stendere, sale, pepe

Sbucciate gli scalogni e affettateli non troppo sottilmente. Fate scaldare in una padella antiaderente 2 cucchiai di olio, buttatevi gli scalogni e, a fuoco bassissimo, fateli appassire per almeno 15 minuti, in modo che si ammorbidiscano senza friggere. Per evitare questo rischio, di tanto in tanto spruzzateli con un poco di acqua.
A fine cottura insaporiteli con sale e pepe. Levate gli scalogni dal fuoco e fateli raffreddare. Intanto accendete il forno a 220° e infarinate la spianatoia.
Mettetevi sopra il panetto di pasta lievitata, lavoratelo un poco con le mani per sgonfiarlo, dopodiché stendetelo con il matterello in un disco di 30 cm di diametro che adagerete in una teglia, della stessa misura, unta di olio.
Spargete sulla pasta gli scalogni ormai freddi, distribuendoli uniformemente, poi spargetevi sopra i capperi, le acciughe spezzettate e il prezzemolo tritato.
Insaporite con una generosa macinata di pepe e irrorate con l'olio rimasto. Mettete in forno ormai caldo e cuocete la focaccia per 25-30 minuti.

# Focaccine carciofi e gorgonzola

**Ingredienti per 4 persone** 400g di pasta per pizza spianata, 150g di gorgonzola dolce, 20 piccoli cuori di carciofo sott'olio 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, 10 foglie di salvia, sale e pepe

Disponete sul piano di lavoro la pasta per pizza e, con un tagliapasta rotondo di 5 cm di diametro ricavate tanti dischetti che metterete sulla placca ricoperta di carta da forno.
Riducete a dadini il gorgonzola e distribuitelo sulle pizzette, salate e pepate.
Sgocciolate i cuori di carciofo, divideteli a metà e disponeteli su ogni pizzetta.
Lavate e asciugate la salvia, spezzettatela e usatela per guarnire le pizzette.

Irrorate con l'olio d'oliva.
Mettete in forno preriscaldato a 220°C per 15 minuti finchè le pizzette risulteranno dorate e croccanti.
Servite ben calde.

# Focaccia farcita con finocchiona e mozzarella

**Ingredienti per 4 persone** 400g di pasta per focaccia lievitata, 150g di finocchiona, 200g di mozzarella, 70g di pecorino, 1 cucchiaio di semi di finocchio, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale

Su un piano di lavoro tagliate la mozzarella a dadini e asciugatela su carta assorbente da cucina.
Grattugiate il pecorino e unite alla mozzarella, salate leggermente.
Su una spianatoia infarinata stendete ¾ della pasta allo spessore di 3 mm con un mattarello, formate un disco e foderate una tortiera di 26 cm di diametro, leggermente unta in precedenza.
Ricoprite il disco di pasta con il ripieno preparato, disponete le fette di finocchiona sopra il ripieno e richiudete con un secondo disco di pasta tirata sottile.
Sigillate i bordi, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 30 minuti; spennellate d'olio d'oliva salate la superficie e cospargetela con semi di finocchio.
Cuocete in forno a 190°C per 25-30 minuti, fino a doratura della pasta.
Togliete dal forno e servite la focaccia calda o fredda a piacere.

# Focaccia ai peperoni

**Ingredienti per 4 persone** 50g di pasta di pane, 1 peperone rosso, 1 peperone verde, 1 peperone giallo, 2 spicchi di aglio, 6 cucchiai di olio, 2 cucchiai di farina, 75g di olive verdi farcite al peperone, sale, pepe

Preriscaldate il forno a 200°C, infilatevi i peperoni e cuocete per circa 20 minuti, in modo che la pellicola superficiale si abbrustolisca. Togliete dal forno e conservate in un sacchetto da pane per farli raffreddare. Togliete i peperoni dal sacchetto e spellateli, togliete i piccioli, apriteli a metà ed eliminate i semini, riduceteli a faldine larghe un paio di dita, disponeteli a strati in una larga e bassa terrina, spargendo su ogni strato le lamelle di aglio, una presa di sale, una macinata di pepe; irrorate con 4 cucchiai di olio. Coprite i peperoni e lasciateli marinare per un paio d'ore. Infarinate la spianatoia, mettetevi sopra il panetto lievitato e lavoratelo con le mani, stendetelo in un rettangolo grande come una teglia da forno e ungete quest'ultima con l'olio rimasto. Adagiatevi la pasta e fatela aderire al fondo, schiacciandola con i polpastrelli e lasciate riposare per mezz'ora. Trasferite i peperoni marinati sulla pasta nella teglia, alternando i colori, distribuite sopra le olive farcite tagliate a rondelle e irrorate con l'olio della marinata dal quale avrete eliminato le lamelle di aglio. Mettete la focaccia nel forno caldo e cuocetela per 30 minuti.

# Focaccette al pesto

**Ingredienti per 4 persone** 500g di pasta lievitata preparata secondo la ricetta base, mezzo vasetto di pesto pronto, 4-5 cucchiai di olio, farina per stendere, sale grosso

Sulla spianatoia infarinata lavorate per qualche secondo il panetto lievitato in modo da sgonfiarlo, poi appiattitelo con le mani, colatevi sopra 2 cucchiai di olio e lavoratelo di nuovo per incorporare bene l'olio. Mentre impastate abbiate l'avvertenza di infarinarvi un poco le mani per evitare che la pasta vi si attacchi.
Rifate il panetto, poi appiattitelo ancora in un disco spesso e spalmatevi sopra la dose di pesto, mettendola principalmente al centro.
Ripiegate sul pesto i lembi della pasta circostante e impastate di nuovo a lungo, per distribuire bene il pesto nell'impasto.
Dividete la pasta in 8 porzioni, schiacciatele formando delle focaccette che adagerete in altrettanti stampini usa e getta da 8-10 cm di diametro, unti di olio.
Lasciate riposare l'impasto per mezz'ora e, intanto, fate scaldare il forno a 220°C. Mettete le focaccette nel forno caldo, spargetevi sopra qualche granello di sale grosso e cuocetele per 25-30 minuti, quindi toglietele dal forno, sformatele e servitele calde.

# Focaccia farcita ai peperoni

**Ingredienti per 4 persone** 300g di pasta per focaccia, ½ peperone giallo, ½ peperone rosso, olio extravergine di oliva q.b., erbe aromatiche miste, sale

**Lavate i peperoni, tagliateli** a metà, eliminate i semi e la parte bianca. Su un tagliere affettateli e fateli appassire in una padella antiaderente con due cucchiai d'olio, per 10 minuti a fiamma bassa.
**Dividete la pasta per focaccia** in due parti uguali, formate due pagnotte e appiattitele leggermente con un mattarello in due dischi piuttosto alti di uguale diametro.
**Sistemate il primo disco** su una teglia leggermente unta d'olio, distribuitevi sopra i peperoni, insaporite con un pizzico di sale e uno di erbe aromatiche.
**Coprite con l'altro disco di pasta,** irrorate con un filo d'olio e cospargete abbondantemente con le erbe aromatiche rimaste.
**Fate cuocere in forno a 220°C** per 20 minuti. Togliete dal forno lasciate riposare per cinque minuti; servite ancora calda.

# Focaccia ripiena ai carciofi

**Ingredienti per 4 persone Per la pasta:** 2 dischi di pane, 4 carciofi, 2 patate di media grandezza, 1 cipolla piccola, olio extravergine di oliva q.b., sale, pepe in grani. **Per la salsa:** 200g di ricotta, 25g di panna, 1 ciuffo di erba cipollina, pepe in grani, sale

Lavate le patate dopo averle sbucciate e tagliatele a fette sottili, pulite i carciofi eliminando le foglie esterne, le punte spinose e il fieno interno, poi affettateli sottilmente. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in padella con due cucchiai di olio. Aggiungete i carciofi, le patate, il sale e un po' di pepe. Cuocete a fuoco medio per circa 15 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.

Rivestite una tortiera a cerniera con il primo disco di pasta, aggiungete le verdure, livellate e ricoprite con l'altro disco di pasta, saldando bene i bordi e cuocendo a 200°C per 30 minuti.

Lavorate la ricotta con una spatola fino a renderla cremosa, poi incorporate la panna, aggiustate con il sale, una macinata di pepe ed erba cipollina tagliata molto fine. Servite la torta calda o tiepida, accompagnandola con la crema all'erba cipollina.

# Focaccia genovese

**Ingredienti per 6-8 persone** 400g di farina, 250ml di acqua,400g di olio extravergine d'oliva, 8g di lievito di birra, 20g di estratto di malto (o dello zucchero), sale q.b.

Sciogliete il lievito di birra in poca acqua tiepida.
Disponete la farina a fontana su una spianatoia e versatevi al centro il sale, l'olio extravergine d'oliva, l'estratto di malto e il lievito sciolto. Unite poco per volta l'acqua.
Lavorate accuratamente tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido.
Coprite l'impasto e lasciatelo riposare per almeno venti minuti su un asse di legno coperto con un canovaccio.
Disponete il preparato in una teglia precedentemente oliata e allargatelo bene in modo che occupi tutto lo spazio disponibile. Salate la superficie della focaccia, versate un po' d'acqua e ungetela con dell'olio extravergine d'oliva amalgamando bene sale, acqua e olio e schiacciando con le dita per creare i tipici buchi.
A piacere si può aggiungere un rametto di rosmarino tritato. Fate riposare l'impasto per circa tre o quattro ore in un luogo caldo e al riparo da correnti.
Cuocete la focaccia a 200° C per 15-20 minuti.
Quando è cotta, toglietela dal forno e rovesciatela in modo che circoli l'aria sotto e non diventi molle.
La focaccia può essere arricchita con cipolle, olive o salvia prima di essere infornata.

# Pizza ripiena

**Ingredienti per 4 persone** 400g di farina, 25g di lievito di birra, 400g di pomodori maturi, 1 spicchio d'aglio, 200g di tonno, 2 acciughe sotto sale, 30g di capperi sotto sale, 50g di olive verdi snocciolate, 2 tuorli, 50g di burro, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale, pepe

**Mescolate la farina con il lievito** di birra sciolto in poca acqua tiepida, il sale e ancora l'acqua sufficiente e dar morbidezza all'impasto. Lasciate lievitare per 1 ora.
**Fate cuocere per 10 minuti** a fiamma vivace i pomodori privati dei semi e spezzettati con l'aglio e 1 cucchiaio di olio.
**A fuoco spento aggiungete le olive** affettate a rondelle, il tonno scolato e tagliato a pezzetti, i capperi e le acciughe sciacquati e queste ultime diliscate e tagliate a pezzetti. Salate e pepate.
**Riprendete la pasta lavorandola** ancora per 1 minuto incorporando il burro e 1 tuorlo, dividetela in 2 parti, una il doppia dell'altra e stendete la più grande in una teglia unta con l'olio rimasto.
**Riempite con il ripieno preparato,** sovrapponete il secondo disco di pasta e sigillate i bordi.
**Spennellate con il tuorlo rimasto** e fate cuocere per 20 minuti in forno a 200° C.

# Pizza alla Norma

**Ingredienti per 4 persone** 500g di pasta lievitata preparata secondo la ricetta base (o acquistata già pronta), 2 melanzane lunghe e sottili per un peso di circa 350g, 300g di mozzarella di bufala, 2 pomodori cuore di bue, 8 cucchiai di olio, qualche foglia di basilico, farina per stendere, qualche rametto di origano fresco, sale, pepe

**Lavate le melanzane,** eliminate i piccioli e tagliatele a fette non troppo sottili.
**Disponetele a strati su un tagliere,** salando ogni strato, copritele con un secondo tagliere e mettetele sul lavello mantenendo inclinati i taglieri.
**Lasciatele a perdere acqua per 1 ora.** Trascorso il tempo stabilito, asciugatele e posatele sulla placca del forno unta, spennellatele con un velo di olio.
**Passatele sotto il grill del forno** acceso al massimo e cuocetele per 7-8 minuti da un lato, poi giratele con una paletta e completate la grigliatura.
**Stendete la pasta sulla spianatoia** infarinata, trasferendola poi in uno stampo da pizza da 30 cm di diametro, unto di olio. Premetela con i polpastrelli per assottigliare la pasta al centro e fatela un poco risalire sulle pareti.
**Lavate i pomodori,** tagliateli a fettine e salateli leggermente. Affettate anche la mozzarella. Ultimata la cottura delle melanzane toglietele dalla placca e fatele intiepidire.
**Infornate la pasta a 230°C** e cuocetela per una decina di minuti.
**Riprendetela e conditela** con le fette di melanzana, pomodoro e mozzarella, alternandole tra loro e formando dei cerchi concentrici, così da ricoprire la pasta dal bordo fino al centro.
**Aromatizzate con pepe e origano** fresco, irrorate con l'olio rimasto (meno un cucchiaio), rimettetela in forno per altri 10-15 minuti. Toglietela dal forno, distribuite delle foglioline di basilico unte con l'olio avanzato e lasciate riposare 5 minuti prima di servire.

# Pizza alla peperonata

**Ingredienti per 4 persone** 400g di pasta da pane, 2 peperoni gialli, 2 peperoni rossi, 1 cipolla dorata, 100g di olive verdi, 20g di capperi sotto sale, 50g di parmigiano reggiano, 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, sale

Pulite i peperoni, divideteli a metà, eliminate il torsolo, i filamenti bianchi e i semi, lavateli e tagliateli a listerelle.
Mondate la cipolla a affettatela finemente. Riducete le olive a fettine sottili, eliminate il nocciolo. Lavate i capperi per dissalarli.
Scaldate in una padella antiaderente 2 cucchiai d'olio d'oliva, rosolatevi la cipolla per un paio di minuti, aggiungete i peperoni e mescolate per farli insaporire.
Salate, abbassate la fiamma e lasciate cuocere con il coperchio per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Stendete la pasta con il matterello, leggermente infarinato, fino a uno spessore di ½ cm, allargatela con le mani e trasferitela in una teglia unta con 2 cucchiai d'olio d'oliva.
Distribuite sulla pizza la peperonata con il suo sughetto. Se fosse troppo liquido rimettetelo sul fuoco ancora qualche minuti.
Cospargete con le olive, i capperi e 40 g di parmigiano tagliato a scagliette con l'apposita mandolino.
Mettete la teglia in forno preriscaldato a 230°C e fate cuocere per circa 20 minuti. Togliete la pizza, dividetela a spicchi e completate con il parmigiano rimasto tagliato a scagliette.

# Torta vegetale

**Ingredienti per 4 persone** 1 confezione di pasta brisèe, 11 pomodori secchi sott'olio, 2 cucchiai di patè di olive verdi, 100g di emmenthal, 2 uova, 2dl di panna acida oppure yogurt, 1 mazzetto d'erba cipollina

Prendere uno stampo rotondo per crostate e stendere la pasta brisèe senza togliere il foglio in cui è avvolta, facendola debordare.
Bucherellatela e mettetela da parte.
Tagliate i pomodori a listerelle sottili e metteteli in una ciotola.
Unite 2 cucchiai di patè di olive e 100g di emmenthal grattugiato, 2 uova e 2 dl di panna acida, sale e un mazzetto d'erba cipollina tagliuzzata finemente.
Amalgamate bene il tutto e distribuite il composto sopra il disco di pasta. Livellate la superficie, controllando che non restino spazi vuoti.
Cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti. Tagliate la torta a fette e guarnite ogni fetta con un filo d'erba cipollina.

# Torta zucca, patate e semi di girasole

**Ingredienti per 4 persone** 350g di zucca gialla, 350g di patate, 120g di primosale a fette, 4 cucchiai di parmigiano grattugiato, 1 rotolo di pasta sfoglia già stesa da 250g, 1 uovo, 1 cipolla dorata, 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, 20g di semi di girasole, sale e pepe

Mondate la zucca, eliminate semi e filamenti interni e fatela a dadini. Sbucciate le patate e tagliate anch'esse a dadini. Fate cuocere entrambe le verdure a vapore per circa 15 minuti. Affettate la cipolla mondata fatela stufare in una padella a fuoco basso con l'olio extravergine, unite la zucca e le patate, salate e lasciate insaporire per 1-2 minuti. Lasciate raffreddare. Trasferite il composto nel bicchiere del frullatore, unite l'uovo, il parmigiano grattugiato, una grattugiata di noce moscato, sale e pepe e frullate tutto. Foderate una tortiera con carta da forno, disponeteci la sfoglia rinforzando i bordi. Stendete uno strato sottile di composto frullato. Ricoprite con il primosale e poi con il composto rimasto. Cospargete con i semi di girasole e mettete in forno preriscaldato a 190°C per 25 minuti. Sfornate, eliminate la carta da forno e disponete su un piatto da portata.

# Calzoncelli mediterranei

**Ingredienti per 4 persone** 350g di pasta da pane, 500g di pomodori ciliegia, 200g di mozzarella a dadini, 1 spicchio d'aglio, abbondante olio di semi di arachide per friggere, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale

**In una padella antiaderente** scaldate un filo d'olio d'oliva con l'aglio spellato, ponete i pomodori precedentemente lavati e tagliati a pezzetti, salate e cuocete a fiamma vivace per 2-3 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.
**Eliminate l'aglio** e passate il sugo.
**Su una spianatoia** leggermente infarinata stendete la pasta da pane con un mattarello fino allo spessore di 3-4 mm e ricavatene 16 dischetti di circa 12 cm di diametro.
**Disponete la salsa** ottenuta e la mozzarella precedentemente tagliata a dadini al centro dei dischi di pasta, inumidite i bordi dei dischi con poca acqua.
**Ripiegate la pasta a metà** sul ripieno e pizzicate i bordi per sigillare bene.
**Scaldate in una padella per fritti** abbondante olio di semi di arachide, immergetevi 3-4 panzerotti alla volta e cuocete 2-3 minuti per lato, finchè la pasta sarà ben dorata.
**Sgocciolateli con un mestolo forato,** poneteli su carta assorbente da cucina e serviteli ben caldi.

# Focaccine fritte ai ceci

**Ingredienti per 4 persone** 400g di farina "00", 400g di ceci precotti, 200ml d'acqua, ½ panetto di lievito di birra, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di zucchero, 1 rametto di rosmarino, abbondante olio di semi di arachide per friggere, sale

Scolate i ceci dall'acqua di conservazione e passateli al passaverdure.
Tritate finemente gli aghi di rosmarino con un mixer o con una mezzaluna su un piano di lavoro.
Su una spianatoia disponete a fontana la farina e ponetevi al centro il lievito precedentemente sciolto in acqua tiepida.
Aggiungete il sale, lo zucchero e poco a poco l'acqua rimasta. Unite i ceci, il rosmarino, l'olio e continuate a lavorare per amalgamare gli ingredienti.
Formate una palla, incidetela a croce, copritela con un canovaccio e lasciate lievitare per circa un'ora, finchè sarà raddoppiata.
Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta fino a uno spessore di 4mm, tagliatela con un coppapasta di 6 cm di diametro e friggete i dischi ottenuti in abbondante olio caldo in una padella per fritti.
Scolate con un mestolo appena la pasta risulterà gonfia e dorata; ponete le focaccine ad asciugare su carta assorbente da cucina, spolverizzatele di sale e rosmarino e servitele calde.

# Pizza bufala e fiori di zucca

**Ingredienti per 4 persone** 20 fiori di zucca, 1 mozzarella di bufala da 300g, 6 filetti d'acciuga sott'olio, 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva. **Per la pasta:** 500g di farina, 25g di lievito di birra, sale

Sciogliete il lievito con ½ bicchiere di acqua tiepida e fatelo riposare, coperto, per circa 15 minuti.
Setacciate la farina con il sale e impastatela con il lievito e 1 bicchiere di acqua tiepida.
Lavorate la pasta energicamente finché sarà diventata morbida ed elastica, quindi fate una palla, mettetela in una ciotola, coprite e fate lievitare per 2 ore.
Pulite i fiori di zucca, privateli del pistillo e passateli con un panno umido per eliminare eventuali residui.

Affettate la mozzarella e lasciatela scolare in un colino per 10 minuti, poi tagliatela a dadini.
Stendete la pasta con il matterello leggermente infarinato, fino a ottenere uno spessore di ½ cm. Allargatela con le mani e trasferitela in una teglia rotonda unta con 2 cucchiai d'olio d'oliva.
Distribuite sulla pizza metà della mozzarella, aggiungete le acciughe scolate dall'olio di conserva.
Mettete la teglia nel forno preriscaldato a 230°C e fate cuocere per 10 minuti e poi toglietela.
Ricopritela con i fiori di zucca adagiandoli uno accanto all'altro.
Completate con la mozzarella rimasta, condite con l'olio d'oliva residuo e rimettete in forno per ancora 10 minuti. Sfornate e servite ben calda.

# Pizza laziale

**Ingredienti per 4 persone** 400g di pasta di pane, 100g di guanciale, 50g di burro, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, 2 tuorli, 1 limone, sale

Tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente, grattugiate la scorza del limone.

Riducete il guanciale prima a fette di ½ centimetro di spessore e poi a bastoncini, sbattete i tuorli in una ciotola.

Sistemate la pasta sulla spianatoia e lavoratela con il burro fino a incorporarlo, aggiungete i tuorli, la scorza di limone, il sale e amalgamate.

Unite i bastoncini di guanciale e mescolate in modo che siano distribuite nella pasta in modo uniforme.

Ungete con l'olio una teglia rotonda, stendetevi la pasta arricchita con tutti gli ingredienti e fate cuocere per 20 minuti in forno a 230°C.

Servite calda.

# Pizzette fritte ai 3 gusti

**Ingredienti per 4 persone** 200g di pomodorini a ciliegia, 1 peperone giallo, 150g di mozzarella di bufala, 100g di prosciutto cotto, 150g di scamorza affumicata, 150g di ricotta, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale, pepe. **Per le pizzette:** 400g di farina, 150g di patate a pasta bianca, 30g di lievito di birra, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, 2dl di olio di semi, sale

Spazzolate le patate, lessatele per 30 minuti calcolati a partire dall'inizio dell'ebollizione dell'acqua, spellatele, passatele allo schiacciapatate e trasferite in una ciotola.
Aggiungete la farina, il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida, l'olio e amalgamate il composto aggiungendo l'acqua tiepida necessaria per ottenere la giusta consistenza.
Lasciate lievitare per 1 ora, impastate ancora e stendete il composto allo spessore di ½ centimetro.
Ricavate tanti dischi di 8 centimetri di diametro e friggeteli nell'olio di semi, fate scolare su carta da cucina e salate.
Pulite il peperone e tagliatelo a falde strette e corte, spellate i pomodorini, tagliateli a metà ed eliminate i semi.
Fateli cuocere per 15 minuti in due diversi tegami con 1 cucchiaio di olio per ognuno, salate e pepate.
Coprite un terzo delle pizzette con il pomodoro e la mozzarella affettata, su un terzo distribuite il prosciutto e la scamorza sbucciata e affettata, coprite le restanti con la ricotta mescolata con i peperoni.
Fate scaldare per 10 minuti in forno a 200°C e servite.

# Pizzette al guacamole

**Ingredienti per 4 persone** 4 basi pronte per pizzette, 150g di salsa messicana al pomodoro, 2 piccoli cipollotti, 300g di fagioli rossi in scatola, 2 peperoni rossi arrostiti surgelati, 1 cucchiaio di basilico fresco tritato, 50g di mozzarella di bufala, 20g di emmentaler grattugiato, 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, 100g di nachos, 100g di salsa guacamole pronta.

**Mondate i cipollotti,** lavateli e affettateli finemente.
**Scolate i fagioli dal liquido** di conserva e sciacquateli.
**Cospargete le basi per le pizzette con la salsa** messicana al pomodoro, ricoprite con i cipollotti, i peperoni tagliati a listerelle, i fagioli e il basilico.
**Completate con la mozzarella** e con l'emmentaler, irrorate con l'olio d'oliva e mettete in forno preriscaldato a 220° C per 15 minuti.
Servite le pizzette accompagnandole con la salsa guacamole e i nachos.

# Il pane fatto in casa

Pensare di preparare in casa pane, pizze e focacce può spaventare. Imparare a gestire lieviti e farine, tempi di riposo e affidarsi per la cottura a un forno casalingo può scoraggiare. È vero, i tempi di preparazione sono sicuramente lunghi, ma potrete essere sicuri delle materie prime utilizzate e portare in tavola prodotti veramente sani e genuini. Non rimane che mettervi alla prova!

## La biga

È un preimpasto che andrà unito con gli altri ingredienti, dando origine all'impasto vero e proprio. Quest'ultimo andrà, poi, lasciato lievitare nuovamente. Generalmente la lievitazione, va da un minimo di 12 ore ad un massimo di 48 ore.

Ingredienti per la biga: 500g di farina forte (manitoba), 250g di acqua, 5g di lievito.
Sciogliete il lievito nell'acqua e aggiungete la farina. Impastate e lasciate riposare coperto per 12- 16 ore tenendola in frigo durante le prime ore.

### *Trucchi e consigli*

Per evitare che il pane risulti troppo secco, inserite nel forno una ciotola contenente acqua. Terminata la cottura, coprite il pane con un canovaccio, aiuterà a non disperdere immediatamente calore, a mantenere il giusto grado di umidità e a evitare che si formi una crosta durissima.

# Parliamo di farina...

La farina è il prodotto della macinazione di cereali e legumi - frumento, segale, orzo, avena, granturco o patate e castagne... Quando si dice semplicemente "farina" si intende quella di frumento. Le farine di frumento si distinguono in farine di grano duro e grano tenero. Queste ultime in farina 00, 0 (più raffinate con meno residui di crusche), 1, 2 e integrale. La proprietà più importante della farina è la sua forza, cioè la capacità di resistere nell'arco del tempo alla lavorazione. La forza della farina deriva dalla qualità del grano macinato per produrla, quindi dal suo contenuto proteico, in particolare di quello di gliadina e glutenina. Queste due proteine semplici poste a contatto con l'acqua formano un complesso proteico detto glutine che costituisce la struttura portante dell'impasto, rappresentata come forza della farina. Un consiglio: per distinguere una farina forte da una debole controllate sulla confezione la percentuale di proteine contenute: si va da un minimo di 8-9% (farina molto debole) fino ad un massimo del 15% (farina molto forte).

# Ricetta del pane

**INGREDIENTI per 6/8 persone: 1 kg di farina, 500ml di acqua tiepida, 20g di sale fino, 60g di burro, 60g di olio extravergine di oliva, 40g di zucchero, 50g di lievito di birra fresco.**

Versate la farina sulla spianatoia e disponetela a fontana creando un incavo al centro. Incorporate poco per volta l'acqua tiepida, avendo cura di tenerne una piccola parte per sciogliere il lievito e lo zucchero. Unite il sale, il burro ammorbidito a temperatura ambiente, l'olio e infine il lievito di birra sciolto in acqua tiepida insieme allo zucchero. Lavorate accuratamente l'impasto fino ad ottenere una consistenza morbida ed elastica. Se l'impasto dovesse risultare troppo duro aggiungete acqua e se, al contrario, fosse troppo morbido, incorporate altra farina. Quando l'impasto ha raggiunto la giusta consistenza dategli la forma di una palla, raccoglietelo in una ciotola e copritelo con un foglio di pellicola trasparente e fatelo lievitare in un luogo tiepido per circa due ore e mezza o fino a quando il volume finale non è circa il doppio di quello iniziale. Lavorate l'impasto dando la forma desiderata, ad esempio quella di una bella pagnotta e cuocetelo secondo i modi e i tempi che prevede la ricetta. Ponete in forno a 200°C per circa 30 minuti o fino a doratura.

# La storia della PIZZA NAPOLETANA

La pizza, a dispetto del comune pensiero è un piatto antichissimo, sembra addirittura risalire all'antico Egitto,dove venivano lievitate e cucinate focacce. la sua storia però, è per tutti noi strettamente connessa a quella della città di Napoli. Qui il più celebre piatto italiano nacque nel 1730 nella sua veste più semplice: la Marinara. Bisogna aspettare fino agli inizi del secolo seguente per vedere realizzata la celeberrima Margherita, preparata dal pizzaiolo Raffaele Esposito in onore della Regina. La pizza rimane un cibo legato alla città campana fino al secondo conflitto mondiale quando, in seguito a cospicui flussi migratori, la ricetta viene esportata al Nord della Penisola e all'estero conquistando la fama mondiale di cui tutt'oggi gode.

## Margherita

INGREDIENTI: 800 g di impasto base, 300 g di polpa di pomodori, 400 g di mozzarella, olio extravergine d'oliva q.b. , basilico, sale q.b.

Stendete l'impasto della pizza su una teglia abbondantemente oliata. Distribuite la salsa di pomodoro uniformemente su tutta la superficie, in alternativa sostituite la salsa con fette di pomodoro tagliate sottili. Infine distribuite la mozzarella a pezzetti. Guarnite con qualche fogliolina di basilico fresco. Condite con poco olio, infornate e cuocete in forno preriscaldato a 230°- 250°C per circa 30 minuti.

# Guarnite la vostra pizza!

Partendo da una base di pomodoro e mozzarella, divertitevi a creare con fantasia

**AI 4 FORMAGGI**
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza, scaglie di grana.

**AI 4 SALUMI**
pomodoro, mozzarella, salame dolce, pancetta, salame piccante, speck

**ALLE 4 STAGIONI**
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive nere e carciofi.

**AMATRICIANA**
pomodoro, pecorino, cipolla, pancetta, peperoncino.

**AMERICANA**
pomodoro, mozzarella, patatine fritte, Ketchup.

**BISMARK**
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e uova.

**BOSCAIOLA**
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon.

**BRACCIO DI FERRO**
mozzarella, spinaci, ricotta.

**CAMPESTRE**
pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini, grana.

**CAPRICCIOSA**
pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, e acciughe.

**CARBONARA**
pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, pecorino.

**CRUDO E GRANA**
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e scaglie di grana.

**DECISA**
pomodoro, mozzarella, prosciutto praga, scamorza.

**DELICATA**
stracchino, mozzarella, rucola.

**DIAVOLA**
pomodoro, mozzarella e salame piccante.

**FORTE**
pomodoro, mozzarella, crudo, brie, taleggio.

**FRESCA**
pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodorini.

**FUMÉ**
pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck.

**FUNGHI**
pomodoro, mozzarella, funghi porcini.

**GOLOSA**
pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni.

**MARE E MONTI**
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberetti.

**NAPOLI**
pomodoro, mozzarella, origano e acciughe.

**ORTOLANA**
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati.

**PANNA E FUNGHI**
pomodoro, mozzarella, panna, funghi.

**PARMIGIANA**
pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano.

**PROSCIUTTO CRUDO**
pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo.

**PUGLIESE**
pomodoro, mozzarella, cipolle rosse, origano.

**ROMANA**
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, pecorino, origano.

**RUCOLA E POMODORINI**
pomodoro mozzarella, rucola e pomodorini.

**SALSICCIA**
pomodoro, mozzarella, salsiccia.

**SFIZIOSA**
pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere.

**SICILIANA**
pomodoro, mozzarella, cipolla, origano, capperi e pane grattugiato.

**TIROLESE**
pomodoro, mozzarella, speck, brie.

**TONNO & CIPOLLE**
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle.

**VALTELLINA**
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana.

**ZOLA E NOCI**
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci.

# Nel prossimo numero

## Menu delle feste

### Riscopriamo le tradizioni. Impariamo a realizzare antipasti, primi, secondi e dolci natalizi per stupire in tavola

**Il numero di DICEMBRE/GENNAIO sarà in edicola il 15 NOVEMBRE**


# Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 €
Via Torino, 51 20063 Cernusco sul Naviglio - Tel. 02924321

Direttore responsabile: Luca Sprea

**Cigra S.r.l.**
Socio Unico
amministratore unico: Luca Sprea

Hanno collaborato su questo numero: Studio Agnus (foto e ricette) - Paola Cappa (foto e ricette) - Laura Tiso (foto e ricette) - Elisabetta Maccario (ricette) - Blulime (foto e ricette) - Giuseppe Pisacane (foto) - Chiara Pallotti (foto e ricette) - ©istockphoto - ©adobestock

Cigra S.r.l. fa parte del gruppo Sprea ed è sotto la direzione e il controllo di Gestione Editoriale S.p.A.

**Sprea S.p.A.**
CDA: Luca Sprea (Presidente), Mario Sprea, Claudio Rossi (pubblicità e marketing), Andrea Franchini (responsabile qualità editoriale)
Art Director: Silvia Taietti

**FOREIGN RIGHTS**
Gabriella Re: tel. 0292432262 - international@sprea.it

**PUBBLICITÀ**
Segreteria Marketing: Emanuela Mapelli - Tel. 0292432244 - pubblicita@sprea.it

**ABBONAMENTI E ARRETRATI**
**Abbonamenti:** si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale
Mail: abbonamenti@myabb.it
Al telefono senza addebiti allo 0287168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
Fax: 02 56561221
**Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola.**

**Arretrati:** si acquistano on-line su www.sprea.it
Mail: abbonamenti@myabb.it
Fax: 02 56561221
Tel: 02 87189093 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
www.sprea.it

**SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL**
Sonia Lancellotti: tel. 0292432295 - distribuzione@sprea.it

**Registrazione testata:** Cucina tradizionale pubblicazione registrata al Tribunale di Milano il 11/03/08 con il numero 174 da Cigra S.r.l.
Sede legale Via Torino, 51- 20063 Cernusco sul Naviglio

**Distributore per l'Italia :**
Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. 20090 Segrate
ISSN: 1974-1537

**Distributore per l'Estero :** SO.DI.P S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it

**Stampa:** Arti Grafiche Boccia S.p.A.- Salerno